**SVENNEPRØVE I**

**KJØTTSKJÆRERFAGET**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Navn:** |  |  | **Prøvedato:** |  |
| **Prøvested:** |  |  |
| **Dyreslag:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **RESULTAT:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ikke Bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
|  |  |  |

 **Prøvenemd: formann**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Medlem:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

****

**OPPGAVER TIL SVENNEPRØVEN I**

**KJØTTSKJÆRERFAGET**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Arbeidsplan/SkjæreplanKlargjøring av verktøy/utstyrBekledningKlargjort råvare til skjæringVerneutstyr: brynje/hanske/hørselvern |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Hygiene: rene og urene sonerKlassifisering/Kvalitetsklasser/EUROPMottakskontroll/temperaturkravAvviksbehandling/rutiner/svullGrovstykking/oppdeling av dyrSlipe og vedlikeholde knivHygiene / rene og urene sonerHMS/Verneutstyr/arbeide ergonomiskSkjæring/rekkefølge på skjæringBakpart/flatbiff/rundbiff/bankekjøtt/mørIndrefilet/ytrefiletFrampart/nakke/picnic/høyrygg/entrecSteker/ av frampart/bakpartMellompart/sider/bacon/hel kamSorteringer/ 23% 14%Håndlag ved føring kniv/teknikkBein/ kjøtt på beinKalkyle/utbytteprosentSRM/Særskilt Risikofylt MaterialeKverning/montering/kjøttsorteringerStandardisering/blandetabell/sorteringAnalysere/korrigere sorteringerPakking/behandle maskiner/utstyrGassprøver/restoksygenProduktmerking/lotkode/partinr/sporingDriftskontroll/nøkkeltall/kalkylerVelge emballasje/ pakkemetodeKundebehandling/levere bestillingerModning/mørning av produkter |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**OPPGAVER TIL FAGPRØVEN I**

**KJØTTSKJÆRERFAGET**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Beskrive gjennomføringVurdere utført arbeidForslag til forbedringerVurdere tidsbrukVurdere kvalitet på produkterVurdere knivholdVurdere Orden/hygiene ved bord |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Resultat standardisering/fettprøveSluttrapport/egenvurderingResultat kalkyleProdukt spesifikasjon/bilde/beskrivelseResultat gassprøve |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |
| --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull arbeidsplanIkke klargjort verktøyFeil bekledningIkke klargjort råvareIkke bruk av verneutstyr | God arbeidsplanKlargjort noe verktøyRiktig bekledningKlargjort råvareBruk av verneutstyr | Meget god arbeidsplanKlargjort alt verktøyGod bekledningRåvare etter rekkefølgeGod bruk av verneutstyr |

|  |  |
| --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Brudd hygienereglementMangelfull forståelse av-Klassifisering/EUROPLite kunnskap om -mottakskontroll/avvikFeil oppdeling av dyrMangler ferdigheter i -slipingManglende HMS -kunnskapDårlig kvalitet råvarerMangelfull -arbeidsteknikkKniv på gulv uten -steriliseringMye kjøtt på bein og -dårlig utbytteprosentVet ikke om SRMKan ikke montere -maskiner og utsyrIkke kjennskap til -merking, partinr, sporingMangelfull forståelse av - pakke metoder Manglende effektivitet | God orden/hygieneNoe forståelse av –klassifisering/EuropKan litt om mottak og avviksrutinerNoen feil oppdelingKlarer og slipe knivenKan litt om HMS rutinerGod kvalitet råvareGod arbeidsteknikkSteriliserer kniv før brukLitt kjøtt på bein og godt utbytteKan litt om SRMKan montere maskiner/utstyrKan litt om merking, sporing, partinrForståelse av pakkemetoderGod effektivitet  | God produksjonshygieneGod forståelse av hvorfor vi har klassing etter EuropKan alle rutiner om mottak og hvorfor vi har avvikIngen feil ved oppdelingGode slipeteknikk og filtingKan forklare hvor viktig HMS rutiner erMeget god kvalitetMeget god arbeidsteknikkVasker kniven før sterilisering og brukMeget lite kjøtt på bein og meget bra utbytte/kalkyleFull kontroll på SRMMonterer maskiner og utstyr effektivtKan forklare hvorfor vi merker og har sporingMeget god forståelse av pakkemetoderMeget god effektivitet  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende forståelse -for fagetIngen forbedrings -forslagSer ikke egne store feil -ved utført arbeidManglende forståelse av tidsbruk av oppgaverManglende forståelse av kvalitetMangelfull bruk av knivhold og slipingDårlig hygiene/orden ved skjærebord  | God forståelse av fagetNoen forbedringsforslagSer egne feil ved utført arbeidForståelse av tidsbrukGod forståelse av kvalitetGod bruk av knivholdGod orden og hygiene | Meget god forståelse av faget og har yrkesstolthetKommer med gode forbedrings forslagBegrunner egne feil ved utført arbeid sluttrapportMeget god forståelse av tidsbruk på arbeid Meget god forståelse av kvalitet etter spesifikasjonMeget god kniv og teknikk ved ståling/sliping Meget god orden/hygiene og arbeidsflyt ved bord |

|  |  |
| --- | --- |
| **DOKUMENTASJON****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull -dokumentasjonManglende sluttrapportManglende kalkyle Manglende -spesifikasjonerIngen resultat -gassprøve | God dokumentasjon God sluttrapportGod kalkyleTatt med spesifikasjonerTatt med resultat gassprøve | Meget god dokumentasjonMeget god sluttrapportMeget god kalkyle/utbytteKan forklare hvor vi finner spesifikasjonerKan forklare hvorfor vi tar gassprøve og utregning  |

**VURDERING AV EGET PRØVEARBEID**

|  |  |
| --- | --- |
| **Navn:**  | **Lærefag: Kjøttskjærerfaget**  |
| **Adresse:**  |  **Dato:**  |
| **Postnr. /-sted:**  | **Opplæringssted:**  |

## Egenvurdering:

## Her skal kandidaten lage en enkel "sluttrapport" for gjennomføringen av oppgaven.

##

Lag en sluttrapport etter disse vurderingskriteriene:

Beskriv gjennomføring

Vurder utført arbeid

Har du forslag til forbedringer

Vurder tidsbruken din

Vurder kvalitet på produktene

Vurder knivhold av sliping/ståling

Vurder din Orden/hygiene ved bord

|  |
| --- |
|  |

Dato: Signatur: